Parmesan am Stück

Der Bergparmesan kommt aus einem kleinen Dorf in den Bergen der Reggio Emilia.
In der Höhe von 700 Metern grasen die Kühe auf weiten Weidenflächen und werden mit 100 prozentigem Biofutter aus eigenem Anbau gefüttert.
Der Parmesan wird von Hand geschöpft und mindestens 12 Monate gereift.
Auf diesem Weg entsteht ein einzigartiges Produkt.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Parmesan am Stück"

Zusätzliche Informationen

KUHROHMILCH, Tafelsalz, Lab